

Indicaciones practicas

Part procures

Рим распитоские роск рориточки.

The partners in the









En escobri la necessa e repossa e gases de la compania del compania del compania de la compania de la compania de la compania del c

Undain de saleiro altres trans

Tass = 2.00 mil

Cocherate in cochera sopra promocimata o 20 od

Opthership is a stationally decade may out to

Eg sidemonia nd sublimo 1 - 500

Constalled Market Bear 75mm

Martine Rose," Assessing APP Nov. Coll. Appendix 2000.

In East Control of Province in A. La Fredham, of Province framework framework for the Control of the Control of

Hydrocic Science Art, Compare Landon Landon

Transition of process who have not being it in the process of the second

PATATA POPULARES



Patatas asadas y rellenos

as paratas asadas con piel son un alimento de facil preparación samamente apreciado e facil preparación samamente. El metado busico de eucelós es sexuallo, aunque los diversos rellenos y cohercuras pueden llegar a ser soflaticados, en función de la bora de la comida y de la ocasión. Las paratas asadas pueden resultar tan nutritivas como guste, ya sea servadas como acompañamiento o como plano principal.



Pateras usadas

Tiento de preparación 10 minutos Tuento de countro 1 hora Para 2 personas



2 patana granda (filst) g)

1 Precaleme el horem a 210°C. Pinche las paratas varies vives one un teneder v hoendeles en uns placa durante 2 horz o hasta que esten cierro 2 Muchens tanna prepare las coberturas que desec. 3 Abre und rate it crist en les patana ya gardas, senure las partes e intendusca la subersura. O bien estralga una cartidad de pulpa, mércin a con la cobernara y vuelva a avenducirla co el lavenot

Note Personne has parasas una pueren el marmondas, princhelas con un terrollor por trola la superficie, convielvolas en aspel absorbente y cuondas a remperatura maxima 10 minuros.

De das reposar, un absordance el minuros.

Constitos

Puede redacir en
15 minuos el tempo
de cocción en un
harno de even anal,
introduciendo una
harnoduciendo una
harnoduciendo una
harnoduciendo una
harnoduciendo una
parte central de las
partesas. Ente e po de
intrumento o un guaconductor del calor.
Para que la pica quede
craj ente, unte las
partatas con acesse y
idelas men de cocerta.



Parario aisalas con rellemo y cabercuras sariado (100 las recenso de los pays as 4 y 5)

Guindilla picante

I curbaradiza de acros de alies

250 g de surae piquela de bace

I ceballa pequeña, en tina 2 dientes de aja majador

I guindilla coia corrade pu-

ruffana.

la parte de un papetento roje, un specifico, contado en jartuena

2 embanadas de concernada de nomos I pasa de caldo de buey

PARTIES PRINTED AND PARTIES. 2 paperas grendes assolut

ting of guindilla sufficientates, paper decemps

1 Callente et aculte en una santén y fru la carne position a friego mediafuerce union 5 minutos. hasta que se dore y seevapore la mayor parte del liquido. Con un tenedor deshies los gramas de carne (mientam se cuace). 2 Affails la cebolin, el aio, la guindilla, el pinisento, el concentrado de tumate

1. Lave him his paratas a planifolis per mala la

esperficie para paderia cueye uniformemposa

y el caldo y merdelo bien-Lièvelo a challissin y dere que bierva a fuego lemp 20 minutes, ach saper Attach pimients a gunn. Haga un carte langitudical en los paratus, tronsdesca el relleno y decircio con las riras de guindilla.

Евріпасал, дисло feta y anacardos

15 g de mantopulla 2 conhuncian de ameridas Tlemor

el topici de espinant provide: certado primienta enclés esulida 60 e de quero fesa cortado South thund france ?

1 Caliente la mantequalla en una sarrén y fria los anacardon a fuego medio durante i minuto o hasta que estre dorados.

2 Afrada ian espinacio y pinnienta al guiro y frialm minuto, hasta que estén tiernas. Agregue el feta y reliene las putatas, cortadas en cruz, con la mescla.

Caviar negro

I paint grade and Co o do comin simula. serials es louha

l' mans de lomin pareido per la reital

I curbinalis de cercia

Leurianalità de carrar

I Hagt the corre bengetodigal a las paraus y cabrain con el salmin, la tudira

de liman y a ciensa agra-2 Deotrele-one emiar negra y sitvalo al instatus

Souffié de patata

2 pane punio nodo: To same the queen grapher in prevention reducts I place dr meg mocada principals recicle multida

2 horses

2 novina de perpil

I Precaliente el horno a 210°C. Come la pierce superior de las puestos y extraiga la pulpu, deiando la più letacta. Collèquela



2. Acta directment toley le percile et un hour made govern taken shows I had

Gambas picantes

15 gide mantennilla 250 g de garoba cocida y printer

I pinea de culvisima I piece de cilantro prossio

a punto de nieve con una promittude recitin modela butidoes eléctrica y anádalas a la mercia de I patretto grittales attadas

en un bol v mésolois con

pignicina al grato y las

somes de los barres.

putata

2 Pones as mans on un

bol limpin y seen, hiralas

Introduzca la mezela ro

TO minutes a hista que se

haves detado e hischiede

lio puratas y bostacione

Decreelas con permi-

Fundido sucza

14 June of course greenly.

2 points grande scalar

I Mercle el queso, el

calientes, pura que el

queso se funda.

iamón y las cebolleras.

2. Retalion un corre en for-

ma de crur en las patatas e

introdusca la mezela en su

instriet caando emin mov

cornede en dealers

Z lonches de jamein,

CHEMICAL PRINCIPAL

3 celeling picedo

el queso, la mort muscada,

I Caliente la muntoquilla en una sarién y salter las cambra, la calectora y el cilantro a fuego medio derante I minuto. Ahada primienta al gusto.

2 Realice un certe longitudinal en las paraces y selifucias con la mescla

Champittones y ajo Or de reasinguilla 125 g de changement

vertain en vaprin 2 diente de que machacido 2 encluraditas de perijil pecade

THE PROPERTY OF THE PROPERTY AND PARTY AND PAR 2 patasas guindes aundas

l Calcuste la mantregulla y anadale list champing-

nes y el alo. Friales hasta gray exten tiernes. 1 Agregue of perejil pleado e pinneum al gusto. Introduces la mercia en las parates, corradas en forma de entr.

Napolitana

I enchanada de acesse de 2 temptes medianes made-

nes, pelados y contolos I passa de artigiosa seçu pimienta veción midda 2 patitio grander anida: 4 filmes de anchas contagins per lit mitted 2 acertaqua neghti use finess

1 Caliente el aceste y fria el tomate cortado y el prègano durante 1 minuto. Resirelo del l'urgo y agregue pimienta al gunto, 2 Come is parte cuperior de las paracia y con un temedor chafe la pulpa. Introduzca la mescla de tumate y decorelo con lasanchous y lan accitumas.



3. Rentue un corse ce pareza de crea sobre la: reduces a process for copulate para abrible.



A A sea on a min would a temperatura situ, pinchada y carerda en paya de carbut.

Acompañamientos y ensaladas

in platos de hospilyan suelen considerance el pariente pobre en coona, a bien su porcoca es -denomne. La parata er la Bortaliza más versatil. pudidudese asar, gussar, freu o hervir con muy buenos resultados y combinar con narco raspehos sparedienzes.

Ем разара, едиро и це мечен совто ин лически ecompatomicum a en una suculenta en ulada, se llevan la palma. Para una ocasión especial, prepure las Conquetas de patata y almendras si lo que sfesca esanimar una baibaços, la Ensulada de putata y encuttados es el plato más indicado-



Pastel de patata y queso

Trempo de prepartientes 25 minutes Tumpo de toquido-40 польтов Plant 4-6 personals



5 paggias medianas (L2 kg), pelular y remoder en redaper A cebuller a production 1/2 news de mon liquide

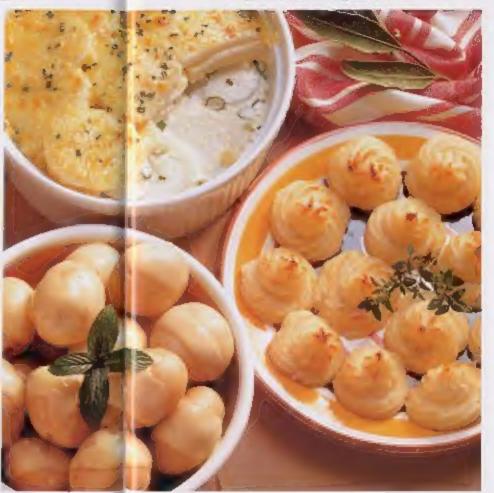
I said or again I passilla de valdo de palla,

dermirmanoda I tota de quesa gruyère a commenced in Lada

2 enchanadas de cehallona fresco picado

1 Presidente el borno a LBOYC'Y MADE 4 MIN managuilla demoide a aceste una fuente bondo de hornis Cuers his paratis en un recipiente oon agna hirvarede hans que estén bernat v. a continuación, escurales. 2 Feoreg capus de parana y rebuilless en la fornte. Messie la mara liquida, el agua, la pastilla de caldo v el queso y voirtulo por enciona de las panieras. 3 Catralo en el homo derante 40 minutes o huera. que la patora esté gierra. esen la nos obbinavieres del aueso y el cepollino piesdo y vuelva a latrodacitle en el barrio, hasta

que el queso esté fundido.



De responsible a deserba y de avrilios a abajos Proced de parcase y sparse, Platates absplicast y Pietassa en nella becomesa (p. j. 8.).

Pararas en salsa bearnesa

Пістро не реграгасност 30 minutes Tiendag de composit 40 prinsipos Peni 6-3 persona







Salia bearness d encharadas de agua 2 cuchmodes de vinace de vina blanca 2 orbaliene picadar bi cucha adita de lieno de arthuge to have S entres de primienta 2 semas de hueve batidas 130 g de mantenpajila da ath cornada en dados

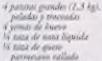
I Cuesa las paratos en agua hirriendo basta que estifo tierrus. Escurralis y coloquillar en un bol. Victor la tales bearmes jaco arms de servir. 2 Para preparar la salsa. mencle el agua, el vinagro, las cebolletas, el estragon y la pinsienta y hiervaio a luego lenco, sen sapar, hasta que el líquido se hara reducido a una cucharada. Tamicelo y vienslo en un hol residente al calor. 3 Coloque el bol en un recipiente con again his-Viendo, anada its yemas y naisely del fuego. Agregge los dados de muntequilla y pongalo de naevo ... heren para que espesaNote: La sasta bearnesa pupile preparative horas atites de servirse. En esce case enesewels, upada a remperature archiente.

Patatas duquesa

Trempa de prepara jois 25 minutes Trempa de overam 20 enimenco Now & personal







I cucharadas de mortana

pine the world make

I Procelieum of horno.x. 210°C y usus una bundiça de horno de 52 x 28 cm dust mantequalla dertetada o acrite, Caera las paratisen abundaous agus hisviendo hasta que estén tiernas. Incorrains y haigalas pure. 2 But Jas revens. la nuta liquida, el guevo, la mostana y pamienta il gunto hasta corresport area meady homogenes y attadala al pure de purara. 3 hermiums is morels on SITE WHITE PARTIES THE buquilla en lutres de estrella y huga rosenas encima de la bandera. Cueralas en el horno 30 mintus o have que se doven.

Pastel de parata, cebolla y tomate

Tremps de proparación: 15 minuses Tremps de anacida: I hera v media Para II personal



4 paperso grande (7.3 kg). politile y pursuitor or mean flear 2 sometre popuritus, polaslo-y co redigio finar I celolis popuche, conside rs mass flee 30 g de maximpolia. curande en Abutear possional recive realida 10 near six hole 15 perce de mater disministr 10 near sir calds sir petir I sata de ques grações e prominent religion

1 Precaliente el homo a una terrolezarara de DO'C y area and famorde horno con manoquella derrottida o aceste. Foestoe capus alternativas de parato, tomare y ocholic del nortegue again al superior sea de patria. Espara entre cada uma de estas capas luminas de massequalità y paramenta ai grasio. 2 Mescle la leche, la mata y of caldle y siderale on lafurnie dando se encuentra la parasa. Cabrale con el gera rallado y la manteexilla reprante. Horseelo durante I hora y modiu o havita que la puesta este nema y donada.



Paper de papara, sefulla y Somate (enguerrala) y Finiatas "persidensa" (describa).

Patatas "primavera"

Tiempo de preparación: 15 minusor Escento de tensión: 30 minutes Para 6 presents



4 proces grounds (L.J. kg) printery presents 60 g de mantequalle I cebelle mollane picale I diente de aju machaçado I appalient resilient. menda en redako

I note the procurates -averlador I calchacts mediane on reducide I mms de persone "cherry" partide per la soltad

2 rebolleta re redoir pomireta retirir medida 2 curbanado de memo de Soule

le take or parminume 14 tata de présent remados

\$ Cocca in panetas trocardes en abundante agua himiendo hasta que

esten tiernas y escutralas. 2 Cabenie la maniequilla en una suréo y fria el ajo y la cebolla a fuego mediohaven que out se ablande. Abada in aanahoria, lov guicantes y el calabacin y fria otros 2-3 minutos. removiendo a vittes. 3 Anada las patitias, los comates, las cebolletas, pimienta al guno y el tumo y cuézalo, rapado, a fuego enco 3 minutos o hara que ené caliente. Justo antes de servir, espolvatéria con purmesano y pillones.



Patatas al estragón

Viengo de preparación 20 minuos Viengo de viceida 5 minuos



500 g de param mecon "heby", partidas por la minul

A pemer de Aucro puen kandar

2 eschado de coma apra

A cara de aceste de alias. I cuchamado de magrade vista bizaca

1) contratación de assistr I contratadas de estragia semicos en de trontida

2 embarados de petiones

I Coma la patient en egan terran la servicio main terran la servicio dele que se entren.

depe que se entreen.

2 Pase las vertias de huecomo la coma agira por
la totalura hasta obresas
una stereda fina. Añada el
scor a como popula
niciatras sete y agregue a
siciatras sete y agregue a
siciatra se en seco el
catragia y pomenta al
guese. Bata de nuevo.

3 Menor com alto con
las peratas en una fuente
para como alto.

cent polones por encima-

Pataras Hasselbuck

Lenge de J. Janus M. 20 minutos Lenge de secreto 45 minutos June 6 June 10



E patanas mediamas (1,8 kg), peladas e parminas par la masad 60 g de insuringuilla 1 cindurada de pan blavio rallas.

to been de que o pro-ve a enemental a lada e ou allo a de apro-ven a la

 Precabente el Inavar a 210°C. Uno una fuente de bustos con muntequilla derecial, o mante.

 Propo las pararas bosas

abaja es una superiole y. con un exchillo afiliado. realize propurios vortes. restaverales, on lieusz a partirize del sodo. Colfiquelas loca arriba en la fuence preparada y ún: action on he municipally detrebea. Hermiclas dusome 30 missions, untilidolar de vez en cuando. 3 Member of pure rullado. el quesa y el pinsernón y esparado pos encima de las parsons. Hornéslas seros 15 puntings o have que anein doesdas n sirvaus al minante.

Patatas con ajo

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción.
45 minutos
Piene 6 personas



60 g de mantripiilla 6 partin grandes (2 kg) peladas y en dadas

L'aventes de 1950 majados Usasa do que o gravar o control en ado

2 em harmin de que o parmerana ra sido 1 em harmin de ramera fresso parado

1 Precaliente el horno a 180°C. Caliente la nunrespulla en una sartéa llaisa y fita los patatos y el ajo a fuego resola, como visado concumenteres. Si timoutos o havia se doren. A Collègado en sum fueros estacione al calor, esparea por encima los que os y el romero y hornerso 45 minimos o hasia que la posida em tierra.

CONGLADO

Las finas hierbas pueder hacer que un plato de parata delicioso se contrierta en emplisho. Esperimente con chacintas especias y finas lacebas, que pueden emcontrarse en cama en reredulertas y algunos supormas ados.

Param Hamiltonia lovelia a la supriorda (Param el ecospina familia a la demina) y Param con eja (elecia)



i. Pani preparet isi petanu frita, camela en kaomenia de l'ori de prosit.



2 Somme la passa се пот подтойнени объеки, держи у се санда.

hasta que estén



I know the contain in process from the arrival to compensary excelential white paper to receive



é Frie les person de mense et poules bequi

Patntas aderezadas con comino

Timpo de perganación: 10 minutos Timpo de cacción: 8 minutos Para 6-8 personas



ti patatas grando (2 eg), pelada y es destes to consecutivo de primercio delle 2 curio estina de como o motodo

I cuchenda de zuma de limon la neza de acesse de obra

primienta reción mulida I encharada do menta frena picada

I Cuesa las paratras a agua harviendo hasta que cuten tiernas. E atura as y colóquedas en un recipiente para servin.

2 Mezcla bira el pinamitio, el camino, el zamo de limeo, el zeino, la

menta y pintienta al guano. Vierra la morela en las portes ordientes y decorelo con hojas de ritenta. Sir alo al terra este.

Patatas fritas

Timpe de prepoucide: 23 montos Timpe de recom: 6-8 minusos Para 4-6 persona



6 patietas grando (2 kg) pelados mesos tregonal para freir

I Lave y seque las paratas. Córte las en rocasade I em de grosor. Después, corre cada rodasa
en bastones de I em de
grosos (vea la nora).
2 Calionte di acine en
una sarrein honda y de
fondo pesado, introducea
las parasas por tanda y
fillas a a fuego medio
duceast. 4 minusos o

ligeramente dorada.

3 Remedia del l'argo con unto pinzto y deje que se escarara notere pagel absorbertir.

4 Cuando estén listar paca arvir, vacha a calentar el arvir, riafan de nucco, también por tandas, pero ema sen hasa que coon emisernos donadas. Deje que se escurara seder pagel.

absorberste v sievalus al-

instants.

Nota: No estecto de contra la pratazio de bicontra la pratazio de bicontrato e tradicio este deliciones corrador en
rodino deliciones corrador en
rodino deliciones corrador este
cas con antelación, seguicompostas front
fritaria, no pompa mila de
24 de nestre co la media

Pance Filte y Fanns admissio en combe





Croquetas de pasata almendradas

Tompe de proparacións 20 min. + 30 min. de refrigerazioni Dempe de racción 20 minum Fana 6-6 prosenus





- I patata punde (1 kg). polada y pretado esr v laud tolere I barrie 15 g de mantequins principles territo modela a rucheradas de nues
- monitorio modelo 3 task de horne. 84) e de almendeas eneradas en lauren para referen
- Precaliente el boeno a MOT. Unte una placa de 3.2 to 2% one one mastequalla alerrerida e acrise. Cuerta las pieratas en agua. histogrado hasta que estrito merrus, escurratar y higarat pare Consequeran en un holy merclelas bien ann la venu de huevn, la managenilla. Is ween mouseur pimierra al guesto Deje que se enfrie 2 Extends having purions long or pupel morrode Introduca la morda em una manga passeriera una la bouranda co forma

de tubo y baga tiras de

4 cm de lamptuid. Tam-

power almostratory dynamics in young

De combe cincia Paris de pariera y manciana, Congressio de

bien parde formar les

conqueras con las cranos, Cardoles of Samate de uma muez. Ennaranelas. cuminando o escore-3 Bando en la clara de lingvo poor baids, rebocortax core los alemendoss y provising can firmed. 4 Colinquelas en la foentrpreparada y refrigerelas. distance 50 mirroros Cucestablished for attenual asks o hasta que estén doradas.

Puré de patatas

l'impe de popeyoine TO mimutos Termpo de cocción! 12 monures Plant of personal



- d patrician relectionary. (920 g), pelalary sucado. pirefrane repide apolida 15 g de manavaville. to sales de creme agres.
- I Casera un turnitas en abundante apar hirviendo hauta que estén tierrais. Enof trains y halester court. I Amade for chinos ingredientes y mesclelos bien, Yudva a calcusar la mercia a fuego lento.

sabor ligaraments distinto, supriruya la crema agris por yogur payaral. nata liquida o leclic.

Netal Para consegue un

Pastel de patata y manzana

Tiempo de prepanicida. 40 transport OF Tiempo de encesas: 20 minutes Рам в резанаг





- (1,3 kg), peladar I manufactus grande pende. extends a tim consister I cehella pequeña nellada provinces environmentals to authoridita de hojas de
- ERRORS MODEL 2 diento de ajo majados
- 2 burros, paco batidos
- 2 con humadas do acrito de SENT
- t Precaliente el horno a 226°C. Cotto las patatas y la mangang en tous. extechas de unos 5 cm sle longitud, y coloquelar enun bul. Afrada la cehulla. of romero, el aio, los loue-You y pulluenta al guista. 2 En una bandeix redonda de horno calimne acceste dorante 5 min. v excenda la mercla. Hosnona 20 min, o hasta sue evor dotada y crimense. Sirvala comada en muses.

CONSELIO

La pimienn blanca es that pleante que la negra-Lindicely on platos que no remain mucho color y MAN DIPOSOTHERING VEHI importante.

Ensalada de parara y alcachofa

Timpo de preparación: 20 приципи Tiempo de cación milo Part 4-0 personal



intle de paparas nuevas baby landa I must alien de relladore

de temán It squa de ayem de amoy

14 sana de areste de siste a colonicati, consider ca rodosar en abagonas. 14 cue banados de pisniena

madula 300 g de conastroes de ston bufe or worker o partides per la minal

1 Cuesa las paranas en abundante spia birriendo. barra que even tiernas. Escitralio y pongolas en un lint. Affada la relladura y el zumo de limón. rapelo y dételo enfriar un pono:

2. Justo antes de seron. merele el acroe, las cebolleus, la pintienta y los contrones de alcachofa. Sirva la ensalada a tempersture ambience,

Nota: Esta ensalada puede preparatse un dia annei de comerla. Tapela y guirdels en el trigordico. pero sirvala a temperatura ambiente.

Ensalada de parara y encurtidos

Tiempo de preparación: 20 minutes Tiempo de cociose noso Para 6 personal



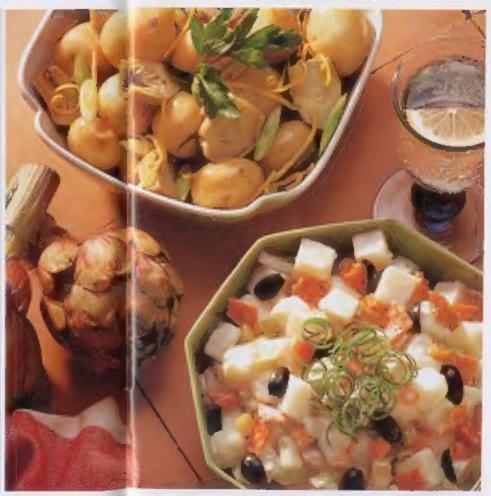
12 patata pequalia (1.7 kg), pelada y correction on date Larbella propertis pecula 125 g de salami cortado I tion de mesoridas (rea la nota)

ti sara de acestimas confes a negros sin husa. là aasa de mayenesa 10 ann de crema agriaprincipals review magnitude

I Consilis paratis enagos birviendo hasta que esolo tiermo. Escurrales y pingulas en un bol. 2 Anada el resen de Ingredientes y agregos pirnienta di guara. Mardela rada bies y sirvalo caliente, como acompaniente.

Notae Eviste una gran. variedad de horralizas en conserva to encurridado envasadas en tarros, que pueden adquirime en supermercidos, aunque

tanablén se vensien a pens en establecomientos de comide preparada. Elistos de cultures y transfer enriadus. Emaioda de petate y alcumofa (umba) y Fendado de pendice a consection of selected



Ensalada europea

seloy regressions in 25 aminutos embora in transitorio maio



• разына эт года

n - h - n - n n - n - n - n

printensa resten mutuka Leeballa urdude, consula 10 to - lan

Angua da teringa para so Angua da teringa para so

र स्पृत्त । अनुस अनुष

I Adera as patatos en obstanciante agos hice enberta que paren tierras.

For al las con el enlaj El a con el enlaj El a

minen for agredienter

1 faste amen de servir dispunça to as ar mana

en la prima su noma coloque enciona sa mescia

Tapath and sometimes and

4 Devárela con las malajas de huevo datro y espoêmcicio cop el perqui parado.

Ensalada de patata al cuantro

Escripo de preparación.

Вис ч-б ретопа



6 расалы дравыя с 2 кд инах у соглавы ев

5 utta de estragre de 1988 Eutron

s latza ple detiste de últical elsenté de ajo salabalado , cucharada de jengiber

inter, contains en sensi.

1 enchanadite de grandilla
tretal, correlar en palama.

1 result on the first of the control of the control

Note: El saere puede preparane con anos dan de amelación y guardane en el friguelficio en un realisto reco.

pr > 11 11 FA ET

Ensalada de patata y calabaza

Teengo de preparación: 25 cambien Terrepo de escribir mila Rine 1-6 persona



500 g de casabatas traccisios

3 sallas de apre, consider

to have see people to

O casa de majornos 65 tata de crema agra 1 quebamoleta de mortana de De

and the second of the second o

Note 5s to desex.



de pantil.

Entrantes substanciosos

as pararis no pare en la reple sesta sin la grante adecuado pará entrantes, pero las
merens que ofrecentou a constituación
dem nestran todo in cumiración Sopia, pares,
buñuelos, hotaldres y torras son algunos ejemplos
de la gran variedad de platos, frios o calientes, que
constituyen el entrante ideal para una comida.

Para faci nar las careas de ciabo ración de los platos, algunas de las recens pueden prepararse totas o parelalmente con uno o dos días de antelación, mientras que otras pueden manienerse tringendas hasta causto temposas



Tortitas de patata y queso con salsa de manzana

Пенире де разрадамской 25 тапилов Пенира де состой 1 и принаго 1 год се проволе



2 man de puré de parante.

enimental milada L'ambar ma se ha ma

Alter part Fallon
 State in the de rain
 Williams

L'encharatta de aceste

Salus de manouna

Septiment in the countries

2 enchanada al men a fresca preseda 1 enchanada de sénagre

de suno blanca

por processed and the second and the

ten blen meretakus, pero

er he upsasar i

En sy specialis de la cienci de la ciencia de la cial del secono d



mescla de parata e veralaxer a aprila Fridas a fueso medio ditrapte 5 torontos por caga lade o fanta dué esran dominio y bitalini nie n da alba ara sura com salsa de marreana. V IP and II at a re-I also relact action THE THE ATT THE 10 to 4 THE STATE OF SHIP after the second sectransa (f) trittia riac ar hia approach to acres a seto one or agregations menta y e volugte t mercialo undo bien.

Notal No or sconsophile congelar int tomital de patata, pero nurden preparared have sun - district entelación y guançane, subjection an ed riggerifica. Justo antes de servir. valléntella en el humbo à *50°C. Tambala pueste preparar in talks the man-Lina 5 das enter y conver vid against opens

Mansen a la Mornay con puré de pararas

a upo a grando n Director 9 11 11 11 The ages Par comm.



ש ברכני עלה בינונים לינונים שלים I rebolleras paradas I have at toward

100 0 10 5 Aga to a State to a first form at 916 Gr 2 C as the last Jr. 1 of 11 114 11 141 411

Place of the partition

to an expense by e or manufacture of 4 - 10 5 - 70 % for metadendata de vices

PROJECTED. o tatal de almembra.

filetestela



чина у беје фас ierran a fuego leuro de

ign in its CF 91 PL J. 198 B - P - -11 41 14

A F 21 11 B BT E1 a Jurgo medio dizznte 4 minutes a husti que



that the same seems consider Seculat de una Chéphan dangter Incompan-



America medica compa i comercia productivo del prod

nierra y espese. Restrelo Bunnelos de patata 5 % DE TO 100 OF ar preparation in Life 4 L F 31 11 meada final en las Liense de caxion 121 fi Cobes la meseta de ma-Plant dell Bernands naco alla el puté de putatas y espatra por encima 10 7 10 cigo there has a 4 3 3 de d. 100 m 162 J. 2 J. 11.7 totamente calicetto. I Thursday have Autoday The second " I L "17" " 1/4" 3 3' 7 to enchanalità de guendilla abundante agua hay tendu haven que exech tienus. 477 200/290 escurrator y fiductas puré. acrific petro Maria de la la mana into more most adu-SEPTIMENTAL TO This Is obtain you was ge te all min w Sugar 11.10

r- netta al fuego. Caliente a merela, tin parer de remuter, bates que espete se desprenda de la base. Committee of the commit Retereta del fuego y deje que se enfrie un pesco. A Fase la mercla a un boi ande y attada tos hocyos as uno en uno, battendo-F. do Tra Market chiener and pasta bullion re Con un cacharón. apregar et puté de patable a guindilla en polyu-4 Caliente el acelto en sine carren hunda e mitoduzea euchosaditas de la tarrela. Fridân a filenomedio 3 minutos o fiasta que esten duradas y country pur agreery, Euramalas on paper abjurbente and a Cappen

Sotar la pine de nitatas. ra man facu de mantipular. to esta cation to the forther da sugar a gna pasta masfine Sina in bullinder at 17 H .P In

calientes suco Gempo, ett. gi herrio a 150°C





5.0

ar none a la

सम्बद्ध र दोहानुकाई आहोत्र ह

Fritos de patata a las finas kierbas

 $T_{(i)}(i)p_0 = f_0 x_0 x_0 x_0 x_0$ N. CHELL Temperate in the H II THEFT IS Carl Hill Derin au



 I de Jlu → Jlum ← F. B. Gallering, Tol. of the benefitte pentile

p. Commercial to hims de celedison frenca De gar

I enclumado de origano 3391 1) 1)

I to the light is prefer try to 11.11 Allert John Length अर्थ के मह अर 10 21 10 to 10 2 10 2

h h h; diff. enchilo en edesa para MANUEL .

I Ponga las paratos, el bontato, el celud ino, el otégano, el perejat tos hocycle is in harving cambig-ra fixata que los apgredien ces estemblem ment lados. 2 Cattente el aselto co-· sanderly Print of Fuergo de cudanda COURT OF BUILDING Cada (ado o stasta due le dotett is las hostatistas. a et fellorona 3 Sinta los filtos calsentes.

Internation can man unel-

10 de l'ha ell a lette

as de eneldo por enama.

Patatas crujientes

Bempo de preparacido: D D 35 Frempo de sociale. hora. 35 resumpton



6 parata mediana la casa de accise de oliva

Firtheum.

t mobilesides de acette. de alles

& lander of huran personale on marriage I croule malism on ser I diente de um machacado I take the oversity where 2 melatradas de celeditore fres a pounder. proceeding decides majored To tatal the global partmenture which was

. Prevalente es harba a 80°C, Pinche as patatas por rough as reporting y collepteras en una handera sig human Marmedian 11 2 11

ha purkings our DIE DIE da · a in Fig. 1 41 1.4 colòquelas en una bandela a diff a e in the fact that 0.000 di kao egunal.

gap a not on as

critica. Herneda 10 conutor o hasta gue el que o icu di x 5 E patata one ana coallada y pun de concea does. 5 Para propurar et rellero. culteres acesse en una sancio y salter el l'accor fuego medio-alto harraque avode been dorado. Anada la cebolla e di are a titalio haixa que la cebolla. este nema. Agregação a tamercia de porara, añada o crema agraa, el cebellino y primienta al gustu

Toramosalata

Tietospo de preparaçõese



I comme property areas. 2 enchangles de averes de

A face de como de temos. you have able to make you greet Margar a rape of agent 100 e de haena de handa

27.0 (2.19)

A Marines remina 4 gasta ing anadiendo la



From the passage in the South State Committee. Passage contention information the manufacture of a particular

mere a de aceste sumo de Effice Vibuilt Vigue Platio per la presduta etten 10 sepandas a hatta 411 3 0 todo el rigerdit. Agregas:

1 100 at 10 000 to scias de nites o poi as piradura distante I amman o 0 00 0 5 0 4 5 70

Notae cas lines as de locason abhumanas pueden atlпшиняе во такон о кибом en la manuela de tienda. de comida preparada e supermentados de calidad











Hojaldres de patata con especias



Hall to the set of the

The Property of

> to a rena car a at no h o

HAVE A REAL PROPERTY.

reference of the second of the

Note a quarter on to a relation of a region of a sign area.

CONSEJO



Tortutas de parata y salamu



1. 1. 1 J: 11 14 . - T.

a 7

.

are as the real of

4 5 2 22 2 20 0 20 2 2 014 4 4 15 Table 10 mail a lens - 1 or d a

Notes in the only qu. un co Bar a signal

Crema de tomate y patria

of a feet of the N - 11

40 16 95 . .da 9, 9 6 44 . . 7. . . 1, 11 th. L

Jan W

. 1 14 . . . 1 of the property 40 4,46 . -11.11 No of the second

- the or need le de a de

NEW YORKS WITH PROPERTY.

la non long and a more (M = 12

Tr 10 of 10 of

bring ering orners methodal. Parties on Car + 1881 horizon 71 10 5/1

promise managements 14 commander to the comment of the comm 0 11 11 11 An agent to after 20 C this in a that or Do tel that a doz p | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | to acres constant 2 to my to mir It is a large It to will in the igneto all the process VF 16 a 15 (LP) He li sing म जातम तेया का r 21 4 Penning the Print of the ple of the or of the state

a b h n hDe -11 to 20 a a transfer a II b a. 4. 100 951 a.4. or the second second No are a pro-P 4. () () 2. 9 45 55 - 21

55 00 0 a c a a a an It 31 9 Its

Conselius

Sopa rápida de pescado y patata

Temps de province or es la agua Tiemps de exemise O compajos Para comune



e suntravada de averse de do s

2 lenthus de bacen prosoco - celedia grande prosoco

2 esta, de 440 g de pensia recurridas y en rectaças 192 cano de calda de polís 2 baja de tanvel

Es encharadora de hojas de

15 curioceaciera de hojas de contribo revas Esmerteta reviên modeda

3"S g de filetes de pescaja elettre entrata en deste, 112 titan de la be

Caltenio el acelte en atra a le la cilin el

che a p. a.
Agregue les parastas, c.
Labar la haja de apur
exeragon, el comillo y
primienta a glasia.
Llevela a ebullación y
deje que breiva a fuego
lecto, un tapaz, que anie.
5 a. a. a.

2. Africa es pescado y xacorlo capación da acte 4 ministros. Agregue la tedir y cateletra. Renive ta hoja de laturel y serva ja topa doça acta mipes, a

Sopa de paratas belgo

Тленци не пер. 2 мл. п. с. Тътра де госинов. 20 типини Рапя «1-6 репяния



a manager finas

JSO g de charappi finas

JSO g de charappi finas en

JSO g de charappi finas

to the the production of the miles

I tens if mens tognishe

Caliente la manroquilla

fuego ierrio, hatta que estra queden herras. Agresue el caido y un hierbas.

tatas. Baye al finego y déjeto encer 10 malas patalas aucho memas

of an patalas aucho memas

of an patalas aucho memas

el saurel y el somido.

2 Vierta la merela de en una bandora y bátasa por tamuse 10 seguntor o nama que quede fina. Pase a sorte una la sorte una saurele cara la nata liquida y candinela.

Vichyssoise

Tiempo de proposación:

Turque de cación to mancos Rus 6 persons



getadas y mecnadas 2 cuel considas da cybollismo ne 3 cuentra da cetado da poblo

catho en tina olla y llevela a challeción. Deje que lueros a fuego tento, va:

30 minution. Agreeges to limite videje que se enfrite 2 vide que se enfrite 2 vide que se enfrite 30 segundes en hasta que quede fiera viga partir de basa de la companya de la mata. Cubezala y grande

AT A STATE OF STATE A SECTION

n - 1 - c

Note to the second

бира de развил војун сегодо је до фородиј. В безеког саказа) у Sopa годуша de роугада изъба и до харентуја



Platos principales

a patata es en ingreniente qui añalle sabor a los piatos, sean eradicionales o modernos. E. Contero a la riandosa con estotado de patata y el Pastei de puré y carne son receas clásicas con patata rinay apreciadas y propias de climpa friore las conquetes resultan un apentivo escelente y las torollas, cocidos, ñoquis y hambur gueras con putata taben mucho mejos. Son rodos ellos plasos que satisfacen los aperusos esta vorsecer



Cordero a la trlandesa con estofado de patatas

Plempo de prepención: 25 minutos armes de socion 25 a demando Para 4-6 percento



Il patricia involutioni 2. g. 2000au a kg de chateras de conden

de ja parte del cuello 13 cuchendita de pomiento molida

4 ceballus grandes, corsadas en ocurnos

I taxas de caldo de pallo

a felipa of code of

K natur de peregil frence pu ano 1 Corte las patetas en redajas gracias y recise la gracia de securio

7 Disponga is mittad de las paratan en la base de una cazuelo. Añada la carane, in primenta, las cebu-llan y el entro de para Vierta el caldo e agreçose las hejas de latined.

5 jil a julio de latined.

Note: ha esercial formar la boss de patrato, ya que al partirse durante la coc ciótt, répetan el caldo y confierre a este plato su cite instituto ca 100% lea Puede proportire 2 días ar les guardanse co a revera, pero no congelane.

espolvaréelo con el percent

Terrima de carne em patatas (pdg. 30). Candero a sa tribudesa con cuerfado de pasabas



Territta de carne con patatas

Fiempe de projecticula. 50 minuma Fiempe de cecuan. 1 harta 20 minuma. Fient dels perrollas



A to a residence of the providence of the september of th

An de vo 2 torno de pure de parasas 1600 g de parteñas U) g de mantespullo desertida

1. Pregabente el hormo a MON monte de la la la la compania.

pour equilla se rectora a cero 2 cero para la come va para al ano indicado se portada, los litterios, tas sal vas las lestas a la cero cero de la cero dels monde can funcian de baseno divida la mercia de carrec divida la mercia de carrec.

en cres porcupados distrenda

ura de llas viria in la

del suc in dispension

buena y cubrains con el resta de la rocacia.

Trovincia de la mata que la mencia se despecto da del moide Retur del horno y espere 5 minutos. Estimpte tas jugos sobran les del molde dels a yuelta y coloque la terinta en una passa de buena 5 Eattenda el purd de pastatas por escuna del pared, dertein con maniento la meno del mata del mat

que la patata le dore 6 Sirvalo acompañado de una salia picame o una viñageria.

Supra: Streato coreato en redajas columbra o frio. Exte passel, obral para pursa: pueste propurarso in cita antes, perse ou o acomejable congritario

larta de verduras

Tempo de prepanación do min = 10 min a represe Espapo de paración 20 minutos Para 46 personas



Nuta 11/2 neuer de harina

entropial

in authorite

in this fire agree

in the desired particular of the same of t

Rellem

The Haller of Albert	3
de la lagrada	
6 to 2 a	
	:L
77 1 2	alt
Maria San Carrier	
and to	
37 2 3 .	
1 0 10	Sandy See
/	
W . / Take	×
	4.5
media a a	

1 May 100 May

haeve y el rueno de lamon hasta que la mercia sea consustente y forme una

2 Colfoquela en una superfoce enhannada y amasela durante 3 minuto. E Jiwala con film





puta que exceda de les sordes del muside con un sociallo afundo y deje que se enfre durante 10 mi matan en el trapositico 4. Cubra la para con pupel encerado y unos o

dorume 12 aurunos, retire el pupel e el aresa o las repumbres y bornéeta ation 15 numeric o harraque la pasta entreconda y la ada. Dese que se entrie

5 Para preparat el relleno, derrata la macriequilla en una sarrién y fra la cetoffa a fuego medio 2 majunos. Aciada un espinacas y sa nues resucindo. ape fesalm funta que las amaças enter nerrias 6 Estenda el conse o paare, la Base o lar aculti als or la re-la diopitaris. A la la ala asia la tosfa la romane y el queso. Hornoció durante 20 minutos para que se asicente litera, por rodas partes. Sevalecabente o frio

Curry de buey con patatas

ченцка до ресультения 26 истъция Петра до госубре 1 пови Ита 4-6 регосия



M in selection, the traces of the selection of the traces of the selection of the selection

I differ a salt or the grava-

grandes & alterna or auto-

r ser i mitaanline

en una caterola, fita la carne por tandau, a fuegomedic. Itanta que esté biendorada y escurcife sobre papel absorbence 2 Apaga ja ocholja, el ajo el lengibre y fillatos 2 10 nums. Agregate of the la en palvo, el cuntamomo, la con ama y trialitade a minutes, renasутелфо сорманиемение de nuevo et et nu en la cacerola y lléveta a chullición Dele que hier va a fuego tento, capado. durante 35 minutos. Añada las poraras y cuéralas.

hasta que estén Herosa

Gratinado de pollo con patatas

Tempo de prepara de Tempo de cocción ace a de persona de secución ace a de persona de secución de secu

I filozo do portuga de pulla i saca de sgua taxa de vera blanco nec

time ple poet de limite

in on ou oug in

in ou ou ou ou

in ou ou

in ou ou

in ou

in

Coloretura In tues de pan callada no nel ne o conserva-

l'encharada de cetallino fresco provido

2 Panga el pollo etrona cacroola con el agua, e vino, las hosas de saurel el la piel de firmón. Eleveiro a ebullicado y deje que hierva a fuego senvo, tapa do durante 10 reinigos. Retire el pollo, pero deje que el caldo siga barosen la, sin capas, hasta que

Retire las hours de lasset y corte cada pechaga en

5 Catione la mantequilla cacerola mediana y shada la harina Liaera a tuggi umau a numacos hasta que la mencha rose alga donada. Agregiar el aluo reservado y la teche de forma gradual, restro de forma gradual, restro

targo medio 5 minutos o hasta que la merida hierva 5 espere. Dese que horsa irto minuto y retorda del fuego. Dese que se entire atorante y minutos agra gue a ritavonesa la nonara y el cinto de isman 4 flioponga a minal de sas para-in en la base de la buente cobralo con el pulla y una capo de las puntas resentes.

er a P

Commado de polh

Corre do brary con patricio (abayo



RE ETAS DE PATAGA PO

Croquetas de salmón y camembert

Wings of Staff to Sir apticipant to gelt of trapp econtra ele cas, adia, No hold in firms of unushades





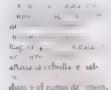
parata grante by peculiar y transmitar man propore mate Hitte y de salman nosa, and the income of I cuchanada de perejil

Processorate 2 environnela de naturdans de limita té tana de anma de lamba

I enclumedo de comograwhen they be it Attendental or and room our fil in the appropriates in tools to make

In toxic de harrens blanca. E man a morning and would Plus On a state

1 (4) MONG (DU- KLE) de para blanca rallado acrisi pera frete



16-purcunes uguales y the state of the state at de 7 cm de rango, e nen seete de camembers en rada uno de elles. 3 Mercle la hanga y la pinisenta en usu hola de papel ancerado y reboyaour ella let conqueste, eli ist marning a skyly ar ap ar bando adkarnal y, finalmente poseba por el panat n promine 6 4 4 4 46 sign or end

frigorifico, capatais



Nota: Pitede hodar im

uma emakhala sa bortalezan

11 2 2 2 1 14 or program

Comparties de astrada y communitari



necessarily business premiewles



A REAL PROPERTY AND ADDRESS OF THE PROPERTY.



PRINCIPALES



Access to men calcular Mills or chiefe.



with the state of a is the on white mindensemble whenter

Tortula campestre

THE RESERVE

1

n a attenda

Note: a lla amples
Martinaria in moto
in monormatication
is no motormatication
in motormatication
is no motorm

l mpanada de pajalas y marz

n the trick of the state of the



at the best sum the lines of the state of th

or of the month of the

под апрост тоб порожана во тако стако аразо I Precaliente el hirmi a 180°C. Unte un molde de 25 x 5,5 cm con manerquilla derretida e aceite. Idracio cun papel y engewelle ambien.

2. Tamice (a harma en un boll, forme un hueco en el cocio con aceite da parama y los huecos.

Irabaje la mezela harta pictorio de la como aceite da mezela harta pictorio de la como aceite de la como aceite de mezela harta pictorio de la como aceite de la

emnuilla y mexete bien. 3 Entrenda la mitad de la mezela de porara en elmolde preparado, cúltica con la mescla de muta y utinua el remo de parmaenerma de codo. Expulsoreeto gun di quero y hornécio 40 mithittee o heere que quede domán y consistente. Anter de camarlo en petaros. dereli er e motric. Sinci nutos. Sirvalo con rachos. Contates, aguictate y dha eucharoth de crema apria.

Nota: Es preferible preparas esta receta el mismo una qui los de consumese y no es aconseptible congelaria.

CONSEJO

a mayor pa to to vitani na fi de a pa ato sa almacena junto bajo la piel. Por ello, según el tipo de param utilizado, pueder prepara se con so piel, ausque la moeta indique la contrario.

Hamburguesas de patata y queso

Trempo de preparaceon. 30 ministro. Trempo de m. non 0 m nation. Lara 1-6 perional



beteleptina grande sor talle en o to a matria rasio de pries de palacia. Mile e de pelacia de lacey tasa de arrar pasada de lacey tasa de april nalimbre civilia virellanta promista de albabata de albabata de palacia. Pressa pos apos palacia con matria de albabata de racei resida de anora de apos palacia con matria de albabata de anora terdado de amora de aborto de tamates bosas de albar na admisora de albar na admisora de albar na admisora de anora de arraga.

there make decurer

I Pomea a berenjena en un colador Eficia y déjeta 20 minutos. Pitsela par agna fraa séque a 2 Mezele bien en un coencilicon a artida de ias munos la pasara, la caemo chi nebi, el igidens, la cebolla, audistraca el hues in el concenti ado de tima e li en la marida humodestique, forengto a Kinggr Buttlack B. 3 f. olosjav ar humburgue ias proparatulas i no redupos de berenjesia en autaparella fria con un pocc de acente l'ascias a haight riscuro 5 minulina poi cada iado o hasca que estera

cocidas e dernos. 4 Sinsa cada hamburguesa suteri una mona a de hermiena y dei mua con hojas de albahaca.

Dental a la hambie igraevati puradi il imperatorio sici llega a avai las iliniam dia de alter accordi giantiamo apartici mertigi atamateriamo de la dia di accidenti algoriamo base di accidenti algoriamo base di accidenti l'accordina apparti e que il tressi en accinti da hambutguesas sobre rodajas de inimate o peña, en lugar de generoras.

Cocido de patatas-

a telepo de proparation Sur mitos a telepo de la casa Su primitos Lara Lo personal



barmato medianio 30 g penado 4 privatio medianio 1920 g penado 4 privatio medianio 1920 g penado en distribución discribiración de discribiración (1920) de discribiración (1920) de discribiración de cardo de polho en pero

parecents no ten mentile

rellede

a. a Ri guese parmetano



bende de paratres remen porte o

1 Primaben e ci ho no a Africa si inno as guizaran e indagas inna a serie parene si inno ambién etti noda so hoas aprove chance i ana si a serie secia parene inna e node

A careful to attente of units come in sucret of pure to amount of manuators. Amount of manuators in manuators in manuators. Expositioned as has that interest to better.

3 Engrase una caruela poco procenda e una fuen e di hi copi i trappe capia de vatarias atternamenta con organ de mozcia de puerto y

amon

4 Novele la nara vila le
che no un acci vicaliténte
cas a viego lento. Agreçue
et caule de potro añadra
primenta al guetto, Vierra
casa media en ale patrans

y homéelas 50 minutos o hassa que estém ternas esparsa el queso por en cima los calas as ossante

Nota: Corte la patacat en midajas del mismo gensor hara que se hor neen uniformimente. Si usura una maquina de ustara cléci, sea, ajtorte e dinco para que las rodajassean de 2 cm de grosor.



Para preparar to: hugue: messir born el paré con la liarrou, el parmerano y la primienta



2 horms only as a marriages a specialist con an equation

Noquis con crema de queso azul

Fiempo de preparación: 40 minutos Fiempo de esección 10 minutos Para 4-6 personas





1 parares medianes 1690 g), peladas y teneranis 7 saras de harras bianca 10 g de mantequella dere (d.) 14 saras de quem pares saras allada princepas reción malula

Natia
60 g de mantoquilla
2 cucharidas de harria
2 natas de teche
50 cucharidas de mostica
en pouve
ponocisa recién implida
125 g de quero castello
acial, desmenutado
I celalitras pocadas

1. Coera las patatas en abundante agua bar tendo hosta que esteal letenas. on unities y pagalis pure. Ponga a leo di 1991 laña da la hanna tammada, la mantequalla, el parmesano Dimies of Englis yes clela tada bien y pónesto on you supe field on poors enlar marks Amazola It works to one or come officer and make he 2 No plant mount on not Clother up 2.5 cm a - Hope box as Manque v aptasie. he bolas con un tenedor A present glopf form area olla con agus y cueva to: Bridger & Till 19 19 19 1811 turner 5 m miller have que floten en el agua. d Para preparat la calca. car co sa n annoque lla enon green about la basina Cuexalo todo a fuego tento sen para de mosca,

lights apple a men, and

unity of peace A total a la-

lpe to the forma grant at

senue a ndo hatts obtener

tina mezcia fina. Remuevaria an parar e cueraria a alege mento a nimono o hasta pre tuerva y espece. Deje que bierva a nimuto más, añada la mostoza, pamienta al guitto, el queso y las etione as y rematevano hasta que el queso se haya demendo. V erta la salva sobre tos froquis e y evalos al oscarro, e o macitivaria a erdo. "esca y salval cor era diria."

Note in dogue carelines remain actionous on in toy Ji sana de onta in action de

CONSEJO

No guarde als patatas en el regor con meso que e abri don se e invercord en a nota el didirente a decimiente adquirirat on sabor particularmente a decimiente do decimiente de la compania a a bisence durante dross días, el auxidar volverá de convertirse en altrigidos.

Sugar con react of queta dans



to so a so come, own monach Sand give



desacraciado y las crisalicas o la salar.

Moussaka de patata

frenego de preparament and controls selven the in that 15 BL BU VIS Bora to per more



fall y de mannegnelle.

referred to the total Properties. 1 LJ 6. J 'W with retire the premierone

to a referrable white A P. Into the abstract of the

eda e deside stratation

the training in contact de de ser employ

place for to be William Color of the ar 1 145 ANTON

er ere in recognition per a median e Der the tree the a see he was a see of the

P. S. G. N. S. De Ditto Information

and we prome entruction a Lide

1 becament of horni a

2 Caliente la mantequilla on un caro e añada ta hatim camazada Remueva a Page leate durante 2 tmflustes o hasta que la merclase dore. Vierra la seche de forma gradual y remilitary a hay a guz fa mezula. eca fina. Agregue la pimienta de carrena. Li many moscopia is amonto camercia, removiendo conssame than a being the un distante "si mater o tigers in highly a respected KINDOCTOR A DESCRIPTION num y natirda del fucet 3 Caliente el acede en na a transfer to prescharla alting, encountries transactive es man a mand sold can bigger STREET BOOK A TROPPO tox Agregue tox tomates 4 cucharadas del tiguido organ asin la ne de ac co in in tear all great a little gui bir a sire apar distant Supplies 4.4 has a sur gran man in also has the agree the special has a just to the trace escuttable t hagalas per 5 Cone la caració adime-6.5 If had the min de grosor y frialas en una samén com et aceste cabienre 2 ministro o have que se doren. Retireto del fuego v cacurralas en papel

also have solded capter

con las rodatas de tititata y

la carne de cordero en una

fuente bonda de horan y

6 Vierra la salsa prepara-

guese v homee 45 minu-

y el quero haya fundido.

tos, basta que esté cabente

da, espulvorécia con el

cilitalia con el pure

Estofado staliano de pescado y patata

Тлетро де погранизан. 10 minutes Tremon de corrida 20 ne norm Cara e to persona.



2 enchanadas de aceste de

2 ceballes medianas 3 dicentes de ajo nianidas 1 развисите тора разриски, un rentific y troccudo I progresso reade properly. un amallas y amenado to total de romera frescu to take de percejil firmo I taza de paré de tantate 13 sand de 1940 blanco seco 6 paratas popunidas countelefets ett contenten. 4 fileta mediana de

pescitate blience (500 g). variado en dados de Lem t limin curtada en radajar

1 Camente el acerte en una santén y fria las cebollas picadas, et ago y los pimlentos a fuego medio 10 m nuros o hasa que rodu esté riemo y dorado. Aftada el impiero y el perefil picadou, el tomate y el vano hranco, révelo a chulikaán, aflada las pouras y hiervaias tarudas hasta due esten lernas. 2 Añada el pescado y dine. que hierra destanado 8 minutos o havia que esté excide Sir all a restable decerado con limón.

a companie arriba distant proper de renante.

Gratinado de pescado y patata

term of pressure of the month o





for an animal of adulation

E of the first of the order of

N po p upon or oth

do podución o to ou co

0. 10 p

u un n z und un n a prode

efficient in the contraction in the contraction

to to the cash of paragraph and the paragraph and the paragraph of the par

recomensal callado reclamades de para recebu sundo

Pre-minor in the 180%. Retire is a a 4-4 percent or prompto a minor externols, Vierra is to che, arrida lus midajas in limitim, to to qui de assuel, la primienta, la extenda, la aqualibria y et perent. Levelo a conflicio — arrigar pre- a cata to 5 o paga 180-5 o pa

nation y depais anti-as-2 Regire et pascada de la

and the state of t

en una sertes e la sa cebolla a fuego medio dirente l'interator o basta que se abtande e resérveta la companya de la sertesta

5 l'amenda la crhuita pro la base de pira fuente di F

Desperation of the Comment of the Co

Jr. 11 11 11

Name Summers of besuge now not as designation abunitades in them and meanly de damma area in it.

n h p n at at

Pastel de puré y came

4 x minutes Tringer de curra

Our disense.



5 A.

14

yar C. c. ametic o ma's sure a unit o de fonda estado y fria la cetvalla a cuego fuerte aurrea decida ada y friala hasta que este buen de de

- deducts for granton

. . .



el de puere y cerue carrelas, y Cinarmado de percuelo e parece celho



to this arm to the production of the production

Note: Tambies in puede transition in an stade de coole an stree al matei de an

carece at paster de un carece at paster de un buev

Pan y bo a ria

pour a abitte accounter de terreat moreover accessed discount of an earlier teriorio que conseguirá aborde el apetito También en este tipo de cociria la punita nos surprende por la gran cantidad de mora e es capuede autric, ya que proporciona acasistora. Anna. Ahora que la moda de sepue a sulthe Believest at the contribute for a an Hallande of the belt given to their a lasti de par la la l'artif de pariata y conse d'a relliena de qua nealternativa para el desayuno



Bu stoy de patata y queso

application of the state. figure de la lace the tracks Ena Angelon



that that he fair is the are with districtor and for a contract to the conmore used and tifes a size of galgina Physical Property 10 1014 to be added the total first for the confe-

v	134
	g Property at
	, int II a
	2 0 0 0
	4 4
	9 (5)
	a to be a fi
	\$. n= n >
	9 4 9 11
	man alto the mental
	A 0
	5.5 m h n n
	h 1.
	a from to the G
	0 m par 1
	p p
	de lapto seema a
	grama II para er te

Pagistry and a Salar of the December of Re per con . . . those is a mi



framma is it care for she

a with the available to be a

feghisas, ele lima, en un

5 or men or have a se

4 tabase la mara mont

Sid rates division

3 passion 3 many area par-

superficie enthat nationalis-

Toma 7 tooms to v forme

una bota con caus inci-

a pain seria auto subre una

'arra salvido lo se le ornice.

futar calirate de un



The de Adulta superfiction more a property or for Aspectally, the Aspectation of a terrorists of



apple appropriate transfer about the apple of the depopulation

Bollos de patata y tomate

etential de proprehension THE PERSON ermeja de concesión

laker 1415 fame ex toolbox



torous de barrodd de filter 10. 4. to purp of fattitle 15th gets paratis critical in hardelen de becatemate de mor 2 contactions of quent

corrections sulfate.

? hueve poor builder

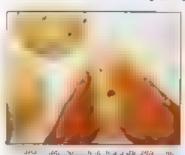
exceptionalist are communed in defen as the temp refer anecestronia de patrementalia millerely with month

Prevalenne et nome a St. The Earland Te. ter comply and with other 3. 5 39 Hr c H man cum a handrea. ight and given common a relate of executa 2 Read on a passing " dientes weeps of pieuallade automat de area Sugarden light obsess to be a hear the state of the season of the St. 32 16 11610 " At A 2 amiase a curante ulter-

CONSEJO El acciera de los panes illos y portes result en mere arios sagre le les to nari mo para le la liebe d'air an tenedos y arbe mere a capitalmen e y loca Reterne ters an issues sold into the has a " in the state to a thattoy catt most subrante. In panie, his deben terter a spece burge no an urbin e resultan esquisitos syst come is and an accordance top in embarge so pueden congelar an sangun qui se pribleata, me a los en un reciliente para y a, cor gelacito engueratos. e applacencios hasta qui mas mo de 4 semanas

2 o minos o hasta que sea histories, that he is old has a participated that dy an old walm P. M. affantanali, darp. cutt him six of a marine per francisco am and the state of t HERE A REPORT OF a ser opering at a ser or of president of the president to HOLLING US A STORY and the same as the art made where the address Not alice a principle of the Training to the

Nota, by my solling resulan my safer some so-Comment of manual day de a hornçado. Pororapt to big pipels, storen un to have a service or or compression in pure de garata umpiade se manthe a merger like cally to te he also a mambrie that six loche cita to cha a so , at a to president and appears La la dichiaratan into obtand, a a consistencial accessor a para elabora. este aporde recetas.



the decision was roughly about



the facility of the second section of the be nested to it in enclose whe sporte to upon

S JH JUJNAJANA

Pan de patata y acentunas

rempo de preparar ron 1 10 1 emps de la lain A THEFT IS See the prime epilolyton



of the special artists and on the wifely of a court went of the se traces for a di ago, in the it is do pre- its mission. WHO P. M. Potential Treats is the action of the support CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE his of contras negrarecounted to applie atide rate. I with our de neue de More doing only.

I Impalience of horne a Tie I no una sandela horno de 32 y 28 cm in managorila tundida Mozek a levadora el-

ouai y a cacharaose de

granter bush a physica a real a the relation to be repersingles & for the Parks mercianist, bacia abase. que la Blicke a sea tima. the appellus merces to be rela-Derela teposar e un tuga The at any the state to arte di ante majes bearinged and 14) THE THE BUSINESS OF ricem durar h 5 30 scarony-mineria. the terror offenda que card I care contracts the formula de la defensión de la secula a meetida a un non I mi me Whether S many ideas somethe inand the even discourse. Sandma utilities, in the area. analica a sara distalcin in entrar white one schiolna la revolucia incase. or many their bases qui Natur. 14 Pair de putata y all the ten fitter face to ar has escitu oproprio rri. A state to be sit at haud. Tabuje a type adding paper to the court of

a see was the eye agent on the the foliation of Safe first se mode singular has a такой дво чей политереней discern, payharden in his wind into a that a prise and on the

Consejo ta, a de prore de pararapesa for go regulardo ADM III to that a critical A la historio annilaj de parata eque decesi uta ralla la memore decennitrado as comcosales имерто и развише Minimilas 345 gt a CAUTA THE

Pan de pateta con sosa

Rempo de preparación. 15 minutos Tiempo de cocardo 25 mars, n. Bara por para de 20 cm.



2 tazar de baerna integral 185 taza de baerna blanca 2 euchamiltur de bicarbanato de sosa 2 euchamiltur de crémos

tarraro
6t g de montequilla
5 faca de copos de avena
1 taza de gurt de parria
(300 g de pareta crusta)
1 taza de techo demonata
tuerna para espatrarat

I Precalience el horno a 180°C, Unie una bandeja de boursi de 32 a 28 mil e. o mantequilla fundida y eggilyuréeli cun hatana 2 Tamice las bannas ia som y el crémor tarraro en un ettenco grande afiada ia mantegolila trocesda. 3 Con les dedes trabaje ia manteguillo y la barina durante 3 minums o hastaque la mezola sea de terrum fina y desmigada. Añada los copos de avena y la parata y remueva. 4 Viena ia leche v remueva con un cuclido hasa. phtener una masa fina Pasela a una superficie ennagmada y trabájeta suavemente durante 2 o 3 minusos o hasta que sea homogenea. Forme ona

hola y cutòquela tobre la bandeja preparada. Allànela hasca que tenga 4 cm de gmeor correla luego en cuarros y espolyenteda con la har na admona.

5 Hornec e para de aone.

25 menutos hasta que hago selhago y este, normo o mana que al principario y este, normo se mana que al principario y este malga limpia. Vuelquelo a bre ma recilla este ado submite con manrequilla.

Gailetas saladas de queso y patata

recione de preparación

como, os
reciones de os con
10 manacos
Plena 10 gallena



tam de hi vin hatio e
e en ... de puer de pritata
e e le patidas pritata
e en la patida que de
paragrana estada
en harada de rehe
turero pero hatida
en harada de troccasa
en patro
primerita de nejema
ka sapa de quesa grayira o
encuenand rellado
bi cara de copas de avena

i Precation: e el homo a moderadamente cauenta (210°C). Unte una ban deja de homo con mantequilla familida o aceite. 2 Incorpore a un bot la harina tamizada, la patata, e sueso parmecano la

to be at huma. Is moreura y una preca de primienta de cavena y nemineva con ana cuchara de madera para mezelar bien. 3 Enharinese las manos y elabore holas conporciones de l'eucharada cormada de mezela. Reboce has both com el queso v la averta y pressourches hasta ubtener circulos de unos 5 cm de diamesto 4 Uninque un gilleras iobre la bandeja preparada y horneelas durante 10 mi no o hasta que estén arge chapeners for acus-

Pan de patata

Teempo de preparación 15 minutos Frempo de concron Vi etunistas Pieso sos pare de 20 cm



2 tanas de barina bianca 1 tana de barina de fuerza 15 cucharidisa de de trocheridisa de ma 10 g de mantropolla va cuchariasa de anieur 1 tata de pure de patata 300 g de patana cruda) viasa de mero de reche i buera para batrela casa de mero de leche tota com

2 Prevaticate el horno a 80°C. Unite un molde hondo de 20 cm con manicipalla fundida o aceire: forte la base y las



Para de paraza (arriba descrita). Para de paraza y vina (abajo descrita) y Guilletas saladas de asocia y matapa

paredes em papel v

na activa ambién

l'hav a un be activantas
taminadas, la sal y la sosia
taminada mannequilla y ariàtan y con los dedos merele
la hatma y la mantequilla
durante 3 manutos o hasta

in a mix la sea fina y de ingata in i por la fina a ma de ingata in incala de suero de leche con hueva y suero de teche adicional sufficiente para conseguir una trasa fina fore con

cha el molde
4 Con un cuchillo divida
4 superficie del pan en
5 numicos, vudiqueln
sobre una rejilla, inrelo
con maniequilla fundioa
e deicio cultura.

reposar (yea nota).



Pastel de chocolate y canela

Lecape de preparación: 25 minutos Trempo de cacción: 45 minutos Pera un panel de 20 cm

当

19 raza de leche
1 encharadira de ainagre
de malia
125 g de manicequilla
15 raza de arxivar
2 bravon pero haridos
15 raza de paranas piendas
1 raza de paranas piendas
1 taza de parana erudas
11/2 raza de hacina de
fuerza
3 cucharadas de carso en
palvo
2 cucharadas de carsola
molida

Glaseada

I sena de anicas glas lo conbuendra de concle melida (d) g de manaequilla voltamiacida I cucharada de agua catiente pacanas adicionales, para decune

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 20 cm con manecquilla fundida seene. Forre la base y las tedes con papel. Mercle leche y el vinagre y deje

2 Bara la manacquilla y el azucar ch wa cuence poqueño hasta que la mezda camience a ser Ingent y cremosa. Agregue poen a poco el huevo, removiendo cada vez. 3 Pase la mezda a un hol grande, añada las pacanas troccadas y el pure de parata caliente. Con una cuchara de metal, añada los ingredientes secos tamigados alternados con la withou tempera hasta que estén mesclados y la mezela sea casi homogénea. 4 Pase la mezela a cucharadas al molde preparado y allane la superficie. Hornec el passel durante 45 minutos o lusta que al clavar una brocheta en el centro ésta salga seca. Déjelo en el molde durante 5 minutes apres de voicarlo sobre una rejulla para que se enfrie. Repares la cobertura por la soperficie y espacea pacanas troccadas por constitu-5 Para el glavendo: Bata el azorar glas, la caucia, la manaquilla y el agua caliente hassa que la mercia sea cremusa.

Nota: Deje reposar la leche y el vinagre durante 10 minusos a temperatura ambiente o hasta que espesa; le proporcionari consistencia al pastel.

Pastel de pasas y

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de eucción: 45 minutos Para un pauel de 17 cm



110 tano de barina de fuerza 10 tana de coca sero 15 tana de anivaro 1 tana de para de Corinto 15 tana de pure de parara (150 g de patata cruda) 15 tana de ledre

1 Precaliente el horno o 180°C. Unte un molde handa de 17 cm con manteguilla fundida o accite. Forre la base y las paredes con papel y engraselo minbien. 2 Tamice la harina en un cuesco, sñada el coco, el articar y las pases. Forme un hueco en el centro y añada la parara y la leche a la mescla de ingredientes. Remuévala oso ona cuchara de madera hasta. que esté bien mezclada: no la bata en exceso. 3 Pase la mezela al molde a cocharadas. Homeo durante 45 minuros o hasta que al clavar una hmcheta en el centro, étra salga seca. Deje el pastel en el molde durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla para enfrior

zel de chocolate y canelo (arriba).

Pan de semillas de amapola

Tempe de preparación
15 minutos
Tempe de cacción
50 minutos
Para I minhal



fueros
la mas de novalles de
amapole
la sema de parates pelade
ediade 3 eg
185 e de mantesquille,
fundides y enfreche
3 hueros, pace batteles
I cucharadites de semilla-

de amagula, advanal

1 Procalisms of homo a 186°C. Usus un moide de 21 s 14 s 7 can con munperpulla fundada o accior. Force la base y las paredes con papel y engraseln. 2 l'amice la liarina en un cuenco grande y añada el socicae, las semillos de апыроїа у la раши. Furme on huggo en el control y agregue la manrequilti y of hugge-Remueva cun una cuchara de moders haves que esse mendado, no lo bass enexcess.

3 Pase la orencia al moide a conharadas y allace la superficie espectivorada con semilias de anapoda adicionales. Flornos el pan durante 30 minutes o hasta que al clavar una brocheta en el cretto este salga usca. Doje el pan-en el modele durante 3 minutes antes de volcarlo sobre una reella para enfraz.

Note Proofe conservar el pan en el resport son han a la compania de la compania de la compania miema alcal de queso frata. También sonno desayuno o operanda miema con commider sonno de mando con mantequilla.

Tarta de patata y almendra

Design de proposición 25 resouves Design de coverse 35 resouves Para sons norte de 20 cm



d former poor hatisfer to save de amisir

2 cuchinidaso de relladara

I cuchanula de sumo de limin

55 caza de harino de fueren 1 euchariala de harina de

1) sase di abumba sudale

1) nasu de puré de pasuta (1750 g de passes crude) nusu muntada (opcional) asidas glas (opcional) I Psyculiante el hottro a 1807C. Una un mobile hondo redondo de 20 ciu con mamoquilla fundida o accite. Forre la base com papel y cincelo numbrio. Espoboasicio com barina y retter el cacono.

2 In un hol grande merele los hurvos y el articar y púscles per la hatidira hura que la mesula ser cipera, de infor amariño claro y brillano.

3 Con una cuchara de mezal, incorpore de facma ripida la ralladora de limete, di ramo.

Ias harinos taminadas, las almendos y prosava figuramenta.

4 Esparsa la menda.

uniformemente sobre el

duranti 35 minusos o lasta que el bizoccho está des ales y se haya escripción de las paradis. Deselo en el monte du note 5 restrutos antes de sobralo sobre una repla para entra. Nivulo sobre como mercocho o partido pos la minul y refereo de nara resintada cumo posare. Espulvinirela com posare. Espulvinirela com posare.

azocar gias tamirado.
Nota: La Tarta de gutara y almendra se conserva dua son 3 dias en el frigorifica y hacia si semanas en el tangelados. Elaborela com un dia de anuciación y refrigirela, sin ecllenas, pura pouruciar el sabor. Refienda justo anies de servirla.



Tarta de patere y almendos terriba. Por de semillas de amapola

an de dátiles y engibre

iempo de preparacion: 25 minutos iempo de vocción 45 minutos um 1 anidad



25 g de mantequilla i desa de seriour morero travous poco baridos i nesa de dátiles trocondos tasa de parata pelada rallada (125 g) à tasa de barena de fueras curbandina de pragibre moldo itasa de sanno de manana

Preculiente el horno a 80°C. Unte un molde 221 x 14 x 7 cm con antequilla fundida o cite. Forre la base y s paredes can papel disclo tambien.

tura de leche

s paredes cun papel
únicio rambien.
Bata la mattiequilla y el
údear hana que la mesela
a ligera y cremosa. Agrese poco a poco el huevo,
univiendo cada via.
Pase la mezela a un bol
abada les dátiles y la
anna. Con una cuchara
erálica incorpore la
arina taminada y el
ngibre alternativamente
en los ingredientes
quidos. Remueva hasea
se essén mezelados y la
asa sea casi flita.

l'ase la mezcla al molde

re ha preparado a cucha-

radas y allante la superficie. Hornee durante 45 minutos o hanta que al clavar una brocheca en el centro ésta solga aeta. Deje el pan en el molde durante 5 minutos autes de volcarlo solvec una rejilla para enfriar.

Nota: Este pan se conserva hara 3 días en el frigorífico y hasta 4 semanas en el congelador. Puede sustituir los dátiles por pasas p orejones.

Tarta de albaricoque

Tiempa de preparación: 40 minutos Tiempa de covida: 20 minutes Para una tarte de 23 cm



12 taxo de paré de patata (150 g de patata cruda) 60 g de mantequilla 13 taxo de activar 2 yemas de hotoro poco batidas 2 × 425 g litas de mitades de albaricoque, converidas

140 testas de harrous blanco.

Almiliar

I taza da mermelada de albaricuque 3 cuelantdas de agua I cuelantda de agua limin

1 Precaliente el borno a 210°C. Unte un molde

Bano de 23 cm con mantequilia lundida. 2 Tamere la barres en un cuenco y forme un hocco en el centro; añada la parata, la muntequalia, el auticar y las vernas. Con tos dedos escuepare poca a poco la harina. Amisela hasta formus una bola y cubrala con film manapatente para refrigerarla media hura. 3 Estienda la masa entre dos hojas de papel encerado sobre una asperficie enharinada: forre con ella el molde, con cuidado de no extrarla. Amolde cualquier resto de atusa con los dedos y retire el custon presionando el exastroo superior can un rodules. Refrigere 10 minutos 4 Cubra la masa con un zrozo de papel encerado y el papel con legumbres secas. Flornee durante 10 minutos y cetire las legumbra y el papel. Baje el horno a moderado (180°C) y prosiga la соской принципа 10 тіпиtoo o hasta que la masa esté dorada y crujiente. Enfrie la base de rarra-5 Unte la base de tarta con un poco de almibat. subsense. Coloque los albariooques emo la parte coetuda bacia abaio. Vierra encima cocharadas del almibur sobrante. Deje reposar la tarta durante I hora y sirvala. 6 Para claborar el almibar cuera mermelada, agua y zumn de limón en mu ca-



Terra de albartenque y l'an de détiles y jengibre

cerola pequeña a fuego lento durame 5 minutos y remueva. Cuele la mezela, devuelvala a la cacerola y cuezala, removiendo, durante 3 manuros. Enfrie el almibur a terruperatura ambiente.

Nota: La base de tarts purde prepararse con un dia de anterioridad y puede cambién congelatse hasta 4 semanan. Una vez confeccionada, la Tarta de albaricoque se puede refrigerar hasta 2 días.

CONSEJO

El almíbar se puede elabosar con cualquier ripo de frusa; enuchos habri que colarios. Añada una pisca de licor en lugar de sumo de limón.

Indice

Bolliros de patara y queso 52 Bollos de patara y romare 54

Buñaclos de parara 25

Caviar nogro 4
Cocido de paratas, jantón y
puerro 44
Condeso a la infandesa con
estudado de pataras 34
Crema de sontane y parata

Cresqueras de parara alexendradas 15 Cresqueras de salessão y extracribem 40

Curry de bury mes passess

Champiñones y ajo 5

Empanada de pararas y mais 43 Envalada de parara picante

20 Entalada de patata y akachofa 16

finalida de parata y cufabrata 18

Entalada de parara al criantes 18

Ensalada de pasara y encursidos 16

Ensalada de parara y manzana 20

Ensalada de patata y bucon 21

Entalada europea 15

Espinacan, queso fesa y amacandos 4 Estedado maliano de poscado y parana 49

Frires de pasata a las finais liserbas 26 Fondido sutro 5

Galleras saladas de queso y parara 36 Gambas picantes 5 Gratinado de pescado y parara 30 Gratinado de pollo con pararas 58 Guindida picante 4

Hamburguesas de parara y queso 44 Hojaldees de parara con rapectas 29

Marisco a la Moreay con puré de paravas 24 Moussaka de parava 49

Napolitana 5

Noquis con crema de queso arul 47

Pan de détiles y jengibre 62 Pan de patara 56 Pan de patara con sona 56 Pan de patara y aceitunas 55 Pan de semillas de amapola

60
Pastel de chocolate y sanela
39
Pastel de pasas y coco 59

Pasad de puesta, cebolla y somare 8 Pasad de puesta y manzana 15

15 Passel de parata y queso 6 Passel de pord y carno 50 Pararas aderezadas con autóno 12

Patatas al entragón I.I. Penatas asadas 2, 4, 5 Patatas esos ajos II. Patatas en saltas beaguesta R. Patatas erropressas 26

Paratas dioquesa 8 Paratas fritas II.2 Paratas Hasselback III Paratas "primavera" 9

Puré de pararas 15

Sopa de pararas belga 32 Sopa ripida de pescado y parara 32 Soufflé de parara 4

Taramasaluta 26
Taras de albaricospai 62
Taras de passea y almendra 60
Taras de venduras 36
Terrina de carise con pataras 36
Torolla campeure 43
Torticia de patata y quesso con salus de manuana 22
Torticis de patata y salami 31

Vichysooise 32



OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN

H KLICZKOWSKI

Cocina China Panes y bolleria Recetas clásicas de guisos Deliciosos platos al curry Classical revelas con palatas Sopai de todo el mundo Planos clasicos de verduras. Pequeñas deficias de fiesta Aperativos y entrantes Cocina ligera-Salsas y aliños Pasteles rapidos y sabrosos Valuenas lapas Memis para noda la familia Tartas dulces y saladas Pasia rapula Cocina vegetariana rapida Las hierbas imprese nuibles Helados y postres Cocina japonesa y coreana Assdos Mullins y scores. Tortillac, crèpes y rebouados Guissis y caraclas Recetas de patata populares Masas s hojaldres Sensucionales cócteles y bebidas para figstas. Pasteles y poddings Dulices y bombones Recetas de came picada Coxina lex-mex Cocina tallandesa Nuevas recetas de verdura You cha y otras delicias asiáticas